



Spreco alimentare, vademecum in cinque mosse

Descrizione

(Adnkronos) Il Manto rosso, coda vaporosa e due occhietti vispi: "Sprecottolo, lo scoiattolo #sprecozero nato dalla matita della disegnatrice Valentina Stecchi, la nuova mascotte cartoon della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero (sprecozero.it) che fa ufficialmente il suo ingresso oggi, lunedì 29 settembre, in occasione della sesta Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari, istituita dalle Nazioni Unite.

I dati sullo spreco alimentare domestico, resi noti dal Rapporto Waste Watcher International 2025, fotografano un paradosso che interpella ciascuno di noi: spiega il direttore scientifico dell'Osservatorio, Andrea Segrè. Il cibo che buttiamo potrebbe ridare dignità e salute a milioni di persone e rafforzare servizi essenziali per tutta la collettività: 1,7 milioni di tonnellate di cibo nella pattumiera domestica, per un controvalore economico di circa 7,5 miliardi di euro, sono eccedenze che potrebbero diventare risorsa. In termini di pasti, innanzitutto: considerando un pasto medio da 500 grammi, otterremmo 3,4 miliardi di pasti. Una quantità enorme, sufficiente a soddisfare oltre la metà del fabbisogno annuo dei 5,6 milioni di italiani in povertà alimentare, pari a circa 3 milioni di persone nutrite per un anno intero. Lo spreco non pesa soltanto sul piano etico e ambientale, ma anche su quello economico. Con i 7,5 miliardi di euro gettati via in cibo ancora buono, si potrebbero finanziare in un anno la costruzione di 50 nuovi ospedali o di oltre 760 scuole: infrastrutture fondamentali per il futuro del Paese, sacrificate invece sull'altare dello spreco.

Da qui il vademecum della campagna Spreco Zero. Obiettivo dimezzare lo spreco di cibo (rispetto al 2015), come richiesto dall'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030, e arrivare a gettare non più di 369,7 grammi settimanali a testa.

Fai la lista della spesa intelligente. Controlla frigo e dispensa prima di uscire e compra solo quello che serve davvero.

Rispetta il buon senso delle date. Impara a distinguere tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro". Non buttare via cibo ancora buono: fidati dei tuoi sensi e riduci gli sprechi.

â?? Dai nuova vita agli avanzi. Con ricette creative e semplici puoi trasformare gli avanzi in piatti gustosi. La cucina del recupero Ã” economica, sana e divertente.

â?? Porziona, conserva e congela. Suddividi il cibo in piccole porzioni, usa contenitori ermetici e sfrutta il congelatore: cosÃ¬ allunghi la vita degli alimenti e proteggi la tua spesa.

â?? Condividi con amici, vicini o familiari: un gesto semplice che rafforza le relazioni e riduce lo spreco.

â??

sostenibilita

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Sostenibilita

Tag

1. sos

Data di creazione

Settembre 29, 2025

Autore

redazione

default watermark